

T-Diet Plus High Protein

Cacao

Fecha: 14/06/2011	Rev.:0
Cód.: TDP3202F20	Pág.: 0/3

- 1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO
- 2. INGREDIENTES
- 3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS
- 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS
- 5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES
- 6. ETIQUETADO
- 7. ENVASE
- 8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN
- 9. VIDA ÚTIL
- 10. MODO DE EMPLEO
- 11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CONCEPTO DE LA REVISIÓN



T-Diet Plus High Protein

Cacao

Fecha: 14/06/2011	Rev.:0
Cód.: TDP3202F20	Pág.: 1/3

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Alimento dietético para usos médicos especiales listo para su consumo. Producto esterilizado UHT.

Dieta completa hiperproteica y moderadamente hipercalórica para el tratamiento dietético de pacientes con patologías que cursen con desnutrición y que tengan unos requerimientos proteicos aumentados.

Administración vía oral o sonda.

Sin gluten. Bajo contenido en lactosa (< 0,5 %).

2. INGREDIENTES

Agua, maltodextrina, proteínas de leche, aceite vegetal, proteína vegetal, fructooligosacáridos, minerales (citrato de magnesio, sulfato ferroso, sulfato de cinc, sulfato de manganeso, fluoruro sódico, sulfato cúprico, yoduro potásico, selenito sódico, molibdato sódico, cloruro crómico, citrato cálcico, citrato potásico, hidrógenofosfato sódico, cloruro potásico, cloruro sódico), cacao (1 %), celulosa, aromas, regulador de acidez (E-525), colina L-bitartrato, aceite de pescado, emulgente (lecitina de soja), vitaminas (A, K, E, D, C, B1, B2, B3, B6, B9, B12, biotina y ácido pantoténico), espesante (E-407), L-carnitina, L-taurina y edulcorante (E-950). Con edulcorante.

3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Las características microbiológicas de este producto cumplen con las normas exigidas a los preparados alimenticios para regímenes dietéticos y/o especiales sometidos a esterilización y comercializados en envases herméticos.

5. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información nutricional media		Por 100 ml	Por 200 ml
Valor energético	kcal	125	250
	kJ	526	1051
Proteínas (20 %)	g	6,3	12,5
Caseinato	g	3,1	6,3
Proteínas del suero	g	1,6	3,1
GMP	g	0,23	0,45
Proteína vegetal (guisante)	g	1,6	3,1
L-Taurina	mg	8,0	16
L-Carnitina	mg	8,0	16
Hidratos de Carbono (45 %)	g	14,1	28,2
de los cuales azúcares	g	0,85	1,70



T-Diet Plus High Protein

Cacao

Fecha: 14/06/2011 Rev.:0

Cód.: TDP3202F20 Pág.: 2/3

Grasas (35 %)	g	4,9	9,7
de las cuales		•	,
saturadas de las cuales	g	0,93	1,85
MCT	g	0,48	0,97
monoinsaturadas	g	2,7	5,4
poliinsaturadas de las cuales	g	1,3	2,5
Ácido linoleico	g	1,0	2,0
Ácido linolénico	g	0,10	0,20
EPA+DHA	g	0,02	0,04
Fibra alimentaria	g	1,7	3,3
Minerales		·	
Calcio	mg	74	148
Fósforo	mg	70	140
Potasio	mg	197	394
Sodio	mg	102	204
Cloruro	mg	129	258
Hierro	mg	0,83	1,7
Zinc	mg	0,73	1,5
Cobre	μg	75	150
Yodo	μg	10	20
Selenio	μg	3,7	7,3
Magnesio	mg	20	40
Manganeso	mg	0,15	0,31
Fluoruro	mg	0,12	0,24
Molibdeno	μg	4,4	8,8
Cromo	μg	2,0	4,0
Vitaminas			
Α	μ g	60	120
D	μg	1,0	2,0
E	mg	1,0	2,0
С	mg	6,0	12
B ₁	mg	0,10	0,20
B ₂	mg	0,11	0,22
Вз	mg	1,3	2,7
B6	mg	0,14	0,28
B9	μg	27	53
B ₁₂	μ g	0,16	0,32
Biotina	μ g	1,3	2,7
Ácido pantoténico	mg	0,80	1,6
K	μg	8,0	16
Colina	mg	37	74
Osmolaridad	mOsm/L	391	
Osmolalidad	mOsm/kg	48	37



T-Diet Plus High Protein

Cacao

Fecha: 14/06/2011	Rev.:0
Cód.: TDP3202F20	Pág.: 3/3

6. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente. Controlado por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (F.A.C.E.).

7. ENVASE

Envase tetra-brik® aseptic slim de 200 ml con "pajita".

8. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Cajas litografiadas de 24 briks de 200 ml.

9. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 18 meses a partir de la fecha de fabricación.

Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.

10. MODO DE EMPLEO

Producto listo para su consumo. Agitar bien antes de abrir. Una vez abierto conservar en el frigorífico, máximo 24 h.

11. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Firma: Responsable Calidad

Color: Marrón Olor: Típico Sabor: Típico Textura: Líquida

REVISADO CALIDAD APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA

Firma: Responsable Técnico

FPC-05.02.00